

TOTALMENTE TRAMITADO

Santiago, 07 de Julio de 2010



SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA  
ASESORIA JURIDICA

MGG/pmc

MODIFICA DECRETO N° 78 DE 1986, DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, QUE REGLAMENTA LEY N° 18.455, QUE FIJA NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES.

CONTRALORIA GENERAL  
OFICINA GENERAL DE PARTES  
25 MAYO 2010

SANTIAGO, 25 FEB 2010

DIVISION JURIDICA  
COMITE 3  
Jefe  
26 MAYO 2010

N° 11 / VISTO: Lo dispuesto en la Ley N° 18.455 que fija normas sobre Producción, Elaboración y Comercialización de Alcoholes Etílicos, Bebidas Alcohólicas y Vinagres; el Decreto con Fuerza de Ley N° 294 de 1960, del Ministerio de Hacienda, orgánico del Ministerio de Agricultura; el Decreto N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, que reglamenta dicha ley, y el Artículo 32 N° 6, de la Constitución Política de la República.

CONSIDERANDO

Que es necesario actualizar la normativa reglamentaria de la ley N° 18.455, debido a las modificaciones legales realizadas a este cuerpo legal.

Que es necesario armonizar la legislación a normas internacionales.

DECRETO:

ARTÍCULO ÚNICO: Modifícase el Decreto Supremo N° 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura, que reglamenta la Ley N° 18.455, que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, en la forma que se indica:

1. En el Artículo 1°:

a) reemplázase los numerales 6 y 15, por los siguientes:

“6.- Brandy: Es el aguardiente envejecido, en vasija de madera noble, coloreado o no con caramelo natural y edulcorado o no con azúcares.

15.- Bebida Espirituosa de Orujo: Es la bebida alcohólica proveniente de la destilación de borras y orujos, de productos de vides híbridas o de vinos alterados.”

TRANSCRITO CONFORME  
A ESTE ORIGINAL



TOMADO RAZON

-4 JUN. 2010  
Contralor General  
de la República  
Subrogante

b) Agrégase los siguientes nuevos números 53 y 54:

“53.- Cerveza Especial: Es la bebida alcohólica elaborada sobre la base de cerveza a lo menos en un 65% como materia prima predominante, adición de productos y extractos naturales o artificiales idénticos a los naturales, permitiéndose el uso de miel, frutos, zumos de fruta y especias. Se prohíbe la adición de productos estimulantes, energizantes o alucinógenos.

54.- Ron: Es el destilado proveniente de un alcohol etílico potable, que puede o no someterse a proceso de envejecimiento en vasijas de madera, pudiendo ser coloreado exclusivamente con caramelo natural.”

2.- En el Artículo 10°, último inciso, reemplázase el término “grapa” por “bebida espirituosa de orujo”.

3.- En el Artículo 11°:

a) En el inciso segundo, reemplázase el término “grapa” por “bebida espirituosa de orujo”.

b) En el inciso tercero, eliminase las expresiones “coñac, armañac y”.

c) En el inciso cuarto, reemplázase el término “grapa” por “bebida espirituosa de orujo” y elimínese los términos “coñac, armañac y”.

4. En el Artículo 12°, inciso primero, letra a), reemplázase el término “grapa” por “bebida espirituosa de orujo” y en la letra c), elimínese las expresiones “Coñac, Armañac,”.

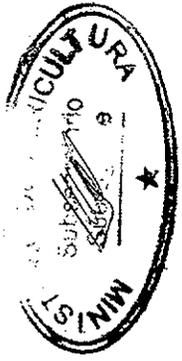
5. Reemplázase el Artículo 20°, por el siguiente:

“Artículo 20°.- Vino Espumante o Espumoso es el vino que termina su elaboración en envase cerrado y cuyo contenido de anhídrido carbónico se ha desarrollado naturalmente en su seno por una segunda fermentación en base a azúcares, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20 grados Celsius de temperatura. En su elaboración están autorizadas las prácticas de los métodos de fermentación en botella y “Charmat” o cuba cerrada, adicionando en ambos casos el licor de expedición en base a azúcar, vino y aguardiente o brandy.

Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en:

- “Brut Nature”, si su contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro, mención únicamente que podrá usarse en vino espumoso al cual no se le añade azúcar después del degüello.
- “Extra Brut”, si su contenido en azúcar esta comprendido entre 0 y 6 gramos por litro.
- “Brut”, si su contenido es inferior a 12 gramos por litro.
- “Sec, Seco o Dry”, si su contenido de azúcar se sitúa entre 12 y 21 gramos por litro.





- “Demi sec, Semi seco o Médium Dry”, si su contenido de azúcar se sitúa sobre 21 y hasta 50 gramos de azúcar.
- “Doux o Dulce”, si su contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

En la etiqueta de estos vinos no podrá usarse más de una de las clasificaciones señaladas precedentemente, aceptándose una tolerancia analítica de a lo más de 3 gramos por litro, superior o inferior, al contenido de azúcar correspondiente a la clasificación seleccionada.

Estos vinos podrán señalar en su etiqueta los términos “Blanc de Blancs”, siempre que hayan sido elaborados exclusivamente con variedades de uvas blancas y “Blanc de Noirs”, cuando hayan sido elaborados exclusivamente con variedades de uvas tintas.

Todas las bebidas fermentadas que contengan a lo menos 30 gramos por litro de azúcares totales, se les permitirá un máximo de 400 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro y 100 miligramos al estado libre, y tratándose de sulfatos, 4 gramos por litro expresados en sulfato de potasio.”

6. En el Artículo 26:

a) En la letra d), reemplázase la expresión “0,2 mg/L de plomo” por “0,15 mg/L de plomo”.

b) Agrégase la siguiente nueva letra e):

“e) Los productos finales que contengan más de 2 microgramos por litro ( $\mu$ /L) de ocratoxina – A .”

7. En el Artículo 27°, letra f), reemplázase la expresión “300 mg/L” por “250 mg/L.”

8. En el Artículo 28:

a) Agrégase, al final de la letra b), después del término híbrida, la frase “o uva de *Vitis americana*”.

b) Agrégase la siguiente nueva letra f) :

“ f) Aquellos que tengan un contenido de metanol superior a 400 mg/L en vino tinto y 250 mg/L en vino blanco y rosado.”

9. En el Artículo 30°, reemplázase el inciso segundo, por el siguiente:

“En los vinos, vinos especiales, ponche y sangría se aceptará una tolerancia de medio grado bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta, en cley o cooler y sidra la tolerancia será de 0,3 grados, siempre que no sea inferior a la graduación mínima establecida para cada producto.”

10. En el Artículo 32°:

a) reemplázase la letra a), por la siguiente:

“a) Aquellas en que concurra cualquiera de las circunstancias previstas en las letras a), c), d), e) y g) del artículo 27° de este reglamento.”

b) En la letra b), reemplázase la frase “300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro” por “250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro”.

11. En el Artículo 35°:

a) Reemplázase, la letra a), por la siguiente:

“a) Aquellas en que se verifique cualquiera de las causales indicadas en las letras a), c), d) y e) del artículo 27° de este reglamento.”

b) En la letra b), reemplázase la frase “300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro” por “250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro”.

12. En el Artículo 42°:

a) Reemplázase la letra a), por la siguiente:

“a) Aspecto claro y brillante, salvo en cervezas que no hayan sido filtradas, lo cual debe ser señalado en la etiqueta.”

b) En la letra f), reemplázase las expresiones “3,8” por “3,5” y “4,5” por “5,0”.

c) Agrégase el siguiente nuevo inciso final:

“Se aceptará una tolerancia de 0,3 grados bajo la graduación alcohólica indicada en la etiqueta.”

13. En el Artículo 53°:

a) En la letra d), reemplázase la frase “300 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro” por “250 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro”.

b) Agrégase la siguiente nueva letra g):

“g) Aquellos en que se determine la presencia de ácido benzoico en forma pura o de sus sales.”

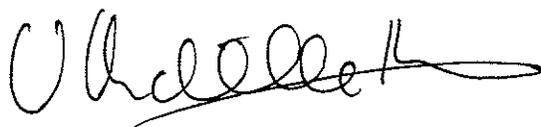


14. En el Artículo 63°, número 12, agrégase después de la palabra "fabricación", la frase "y colorantes utilizados."

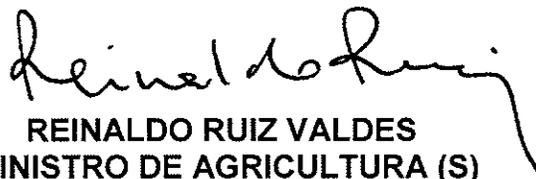
*Se adjunta...*

ARTÍCULO TRANSITORIO: Fijase el plazo de un año, contado desde la fecha de publicación en el Diario Oficial de esta modificación reglamentaria, para que los productores ajusten sus procesos a las exigencias consignadas en la presente normativa.

ANÓTESE, TÓMESE RAZÓN Y PUBLÍQUESE.



**MICHELLE BACHELET JERIA**  
**PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA**



**REINALDO RUIZ VALDES**  
**MINISTRO DE AGRICULTURA (S)**

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento  
Saluda atentamente a Ud.



**ALVARO CRUZAT**  
**SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA**

